

SUPERIOR **Edelstahlfriteuse**

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*



BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
GERÄTEÜBERSICHT	4
VOR DEM GEBRAUCH	4
ZUBEREITUNGSHINWEISE	4
HANDHABUNG	5
REINIGUNG UND PFLEGE	7
ENTSORGUNGSHINWEISE	8
SERVICE / GARANTIE	8

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

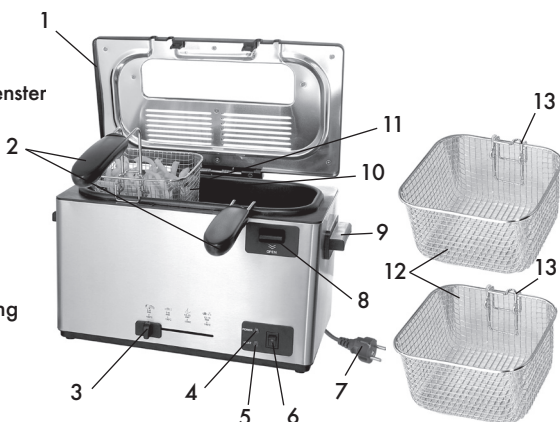
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Um ein Kippen zu verhindern, muss das Gerät immer standfest aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf.
- Achten Sie während des Betriebs auf einen ausreichenden Belüftungs- und Sicherheitsabstand. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Materialien, wie z.B. Vorhänge, Tapeten, Kleidungsstücke, Tischtücher.
- Das Gerät darf nicht ohne Inhalt aufgeheizt oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht überhitzt wird.
- Während des Betriebes werden auch die Außenflächen des Gerätes sehr heiß, deshalb berühren Sie das Gerät nur an den Griffen. Verwenden Sie ggf. Topflappen oder Kochhandschuhe. Achtung! Verbrennungsgefahr!
- Um Verbrennungen durch austretenden Dampf oder Fettspritzer zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel bitte stets auf einer dem Gesicht und den Händen abgewandten Seite und halten Sie Abstand vom Gerät!
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Achtung! Brennendes Fett nie mit Wasser löschen! Ziehen Sie den Netzstecker, verschließen Sie den Gerätedeckel, decken Sie die Lüftungsöffnungen mit einem feuchten Tuch ab, so dass die Flammen ersticken.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch des Gerätes den Netzstecker.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem beiliegenden Original-Zubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert. Sollte das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein, so müssen diese vor dem weiteren Gebrauch, vom Hersteller, dem Kundendienstvertreter oder einem entsprechenden Fachmann ausgetauscht werden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren oder das Gehäuse zu öffnen. Stromschlaggefahr!
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Anleitung beschriebenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht, um Wasser, Suppen oder sonstige Lebensmittel darin zu erhitzen.
- Transportieren Sie das Gerät niemals bevor es vollständig abgekühlt ist!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

GERÄTEÜBERSICHT

1. abnehmbarer Deckel mit Filter und Sichtfenster
2. abnehmbare Frittierkorbgriffe
3. Temperaturregler
4. POWER Betriebsleuchte
5. HEAT Kontrollleuchte Temperatur
6. Ein- / Ausschalter
7. Netzstecker mit Netzkabel
8. OPEN Taste zum Öffnen des Deckels
9. Kunststoffgriff
10. großer Frittierkorb mit Abtropfhalterung
11. Frittierbehälter
12. kleine Frittierkörbe
13. Abtropfhalterung



VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Schutz- und Verpackungsmaterialien und die Zubehörteile aus dem Gerät.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist.
- Stellen Sie das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass der Stecker im Notfall mühelos herausgezogen werden kann.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.

ZUBEREITUNGSHINWEISE

Öle und Fette

- Verwenden Sie ausschließlich Öle und Fette, die für hohe Temperaturen und die Verwendung in einem Frittiergerät geeignet sind.
- Niemals verschiedene Öl- oder Fettarten miteinander vermischen.
- Tauschen Sie die Öle und Fette nach dem Frittieren aus, sobald diese sich bräunlich verfärben.

Vorbereitung des Frittiergutes

- Um ein Spritzen des Öls oder Fettes zu vermeiden, verwenden Sie bitte nur abgetrocknetes Frittiergut.
- Gefrorenes Frittiergut kann ohne vorheriges Auftauen im Frittierkorb frittiert werden. Allerdings sollten Sie die Einfüllmenge von gefrorenen Lebensmitteln reduzieren, um ein Überlaufen von

Öl/Fett zu verhindern.

- Beim Zubereiten von Frittiergut auf Kartoffelbasis (Pommes frites, Chips, etc.), sollten Sie diese zunächst zuschneiden und mit kaltem Wasser abspülen, um die heraustretende Kartoffelstärke zu entfernen. Nachfolgend sorgfältig abtrocknen. Hierdurch wird verhindert, dass die Kartoffelstücke beim Frittieren zusammenkleben.

Frittieren

- Niemals den Frittierkorb überfüllen. Dadurch fällt die Öltemperatur im Gerät und das Frittiergut wird fettig.
- Das Öl nicht bei zu hohen Temperaturen, über einen längeren Zeitraum nutzen. Es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.
- Stellen Sie während der eventuellen Verzögerungszeit zwischen zwei hintereinander folgenden Frittiervorgängen, z.B. durch die Vorbereitung weiterer Zutaten, den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe zurück. Bei längerem Nichtgebrauch das Gerät bitte abschalten und den Netzstecker ziehen!

HANDHABUNG

Achtung!

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Öl oder Fett einfüllen

- Öffnen Sie den Gerätedeckel durch Herunterdrücken der OPEN Taste. Der Deckel klappt nach oben auf.
- Entnehmen Sie vor dem Einfüllen und Erhitzen des Öls/Fettes den Frittierkorb. Lassen Sie das Öl/Fett niemals im Frittierkorb schmelzen.
- Befüllen Sie den Frittierbehälter mit ca. 3 Liter Öl oder 1000 g Hartfett. Bitte beachten Sie die Füllmarkierung an der inneren Gerätewand.
- Wenn Sie Fettblöcke verwenden, schneiden Sie diese vor dem Gebrauch in Stücke. Stellen Sie den Temperaturregler auf 130°C ein. Das Fett schmilzt in ca. 10 Minuten.

Grundsätzliches

- Sie können die Friteuse mit und ohne Deckel verwenden. Achten Sie in jedem Fall darauf, dass Sie genügend Abstand zum Gerät halten um Verletzungen / Verbrennungen durch heiße Fettspritzer zu vermeiden.
- Sie können den Deckel im geöffneten Zustand durch einfaches nach oben Ziehen entnehmen. Zum Wiedereinsetzen stecken Sie den Metallwinkel am Deckel mittig in das Gerät und drücken den Deckel mit leichtem Druck nach unten auf das Gerät. Die Halterungen an den Seiten des Deckels greifen in die Klemmen am Gerät und der Deckel lässt sich auf und zu klappen.
- Wenn Sie die Friteuse mit Deckel nutzen, achten Sie beim Schließen des Deckels darauf, dass die Aussparungen am Deckel zur Fixierung des Frittierkorbes genau über den Metallhalterungen des Korbgriffes liegen und sich der Deckel vollständig schließt.



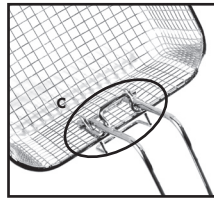
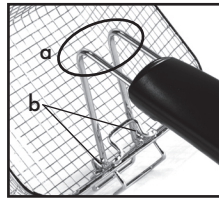
Frittieren

- Schließen Sie den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mittels des Ein- / Ausschalters ein. Die Betriebsleuchte POWER leuchtet auf.

- Stellen Sie mittels des Temperaturreglers die für das Frittiergut geeignete Temperatur ein. Die Temperatur-Kontrollleuchte HEAT schaltet sich ein.

			
4-6 min	5-6 min	12-15 min	12-15 min
130°C	150°C	170°C	190°C

- Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
- Wählen Sie einen Frittierkorb und setzen Sie den Griff in die Halterung des Frittierkorbes ein. Hierzu drücken Sie die beiden Metallhalterungen des Griffes (a) zusammen, führen den Griff nach vorne geneigt in den Frittierkorb ein und stecken dann die zusammen gedrückte Halterung in die Ösen im Innern des Frittierkorbes (b). Lassen Sie die Metallhalterungen nun los. Klappen Sie nun den Griff in Richtung der Halterungen damit der Metallsteg des Korbes zwischen die Halterungen des Griffes greift (c)!



- Legen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel durch Drücken der OPEN Taste und setzen Sie den Frittierkorb langsam und vorsichtig in das heiße Öl/Fett ein. Vermeiden Sie beim Einsetzen des Frittierkorbes unbedingt ein Zusammendrücken des Griffes (unbeabsichtigtes Ablösen des Frittierkorbes!). Achten Sie aufgrund evtl. Fettspritzer beim Halten des Griffes auf einen ausreichenden Abstand zu dem Frittierkorb bzw. nutzen Sie einen Kochhandschuh.
- Achten Sie beim Einsetzen des Frittierkorbes darauf, dass das Öl/Fett innerhalb der Einfüllmarkierungen bleibt und nicht über den Rand schwappt.
- Senken Sie den Frittierkorb in das heiße Öl/Fett.
- Während des Frittiervorgangs wird die eingestellte Temperatur automatisch von dem Gerät geregelt. Während des Auf- oder Nachheizens leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte HEAT.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät und das darin befindliche Öl/Fett auch beim Abschalten der Temperaturkontrollleuchte, während und beim Beenden des Frittiervorgangs sehr heiß ist.
- Wenn Sie den Frittiervorgang beenden möchten, schieben Sie den Temperaturregler auf die kleinste Temperatur und schalten Sie das Gerät mittels des Ein- / Ausschalers aus. Die Betriebsleuchte erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Heben Sie den Frittierkorb am Griff aus dem heißen Öl/Fett.
- Lassen Sie das Öl/Fett von dem Frittiergut abtropfen. Hierzu setzen Sie den Frittierkorb mit der Abtropfhalterung auf den Geräterand, sodass das Öl/Fett in den Frittierbehälter tropfen kann.
- Ist das Öl/Fett abgetropft heben Sie den Frittierkorb vom Rand des Gerätes ab und geben die frittierten Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter.
- Lassen Sie das Gerät und das darin befindliche heiße Öl/Fett vor der weiteren Handhabung, (z.B. Umsetzen, Tragen, Öl/Fett-Austausch oder Reinigung) vollständig abkühlen.

Nach dem Frittiervorgang

- Nach dem Abkühlen kann das Öl/Fett für den nächsten Gebrauch im Frittierbehälter verbleiben. Dabei sollte das Öl/Fett kühl und dunkel gelagert werden. Damit das Öl/Fett abgedeckt ist, verschließen Sie bitte den Gerätedeckel.
- Das Öl/Fett sollte regelmäßig, nach ca. 20 Frittiervorgängen oder wenn es sich bräunlich verfärbt, ausgewechselt werden.
- Entfernen Sie Reste von Frittiergut immer aus dem Öl/Fett.

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung!

Schalten Sie vor der Reinigung immer erst das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Lassen Sie Verschmutzungen nicht antrocknen. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile möglichst bald nach dem Gebrauch.
- Die Zubehörteile können im Spülbecken gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass sie gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen. Nehmen Sie zur Reinigung den Griff des Frittierkorbs ab.
- Die Außenflächen des Gerätes können mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittelzusatz gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass hierbei keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann (z.B. am Temperaturregler). Reiben Sie nachfolgend die Flächen mit einem weichen Tuch trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine scharfen Reinigungsmitteln, Alkohol, Scheuersand, Topfkratzer, Stahlbürsten oder sonstige harte Gegenstände, welche die Oberflächen beschädigen könnten.
- Zum Entleeren des Frittierbehälters nehmen Sie den Deckel vom Gerät durch einfaches nach oben Ziehen ab. Ist das Fett hart geworden entnehmen Sie es mit einem Kunststofflöffel aus dem Frittierbehälter und entsorgen es. Ist das Fett zähflüssig oder haben Sie mit Öl frittiert so können das im Frittierbehälter befindliche Fett / Öl über die linke hintere Ecke des Gerätes ausleeren. Hier ist eine Ablaufrinne in den Kunststoff geätzt. Kippen Sie das komplette Gerät über die linke hintere Ecke vorsichtig in einen geeigneten Behälter oder eine Plastiktüte. Das zähflüssige Fett / Öl läuft nun aus dem Frittierbehälter heraus und kann entsorgt werden.
- Verwenden Sie im Frittierbehälter keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände, da diese die Oberflächen beschädigen könnten.
- Anschließend wischen Sie den Frittierbehälter aus, bis die letzten Fett- / Ölreste aus dem Gerät entfernt sind.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen oder direkt mit Wasser abwaschen.
- Das Netzkabel und der Stecker dürfen ausschließlich mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.

Reinigen des Filters:

- Öffnen Sie die Filterabdeckung auf der Innenseite des Deckels mit einem passenden Kreuzschlitz-Schraubendreher und entnehmen Sie den gebrauchten Filtereinsatz.
- Wischen Sie den Deckel und den Innenraum mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittelzusatz ab. Reiben Sie nachfolgend die Flächen mit einem weichen Tuch trocken.
- Spülen Sie den Filter ebenfalls mit Wasser und einem Reinigungszusatz. Trocknen Sie auch den Filter gründlich ab.
- Legen Sie den Filtereinsatz wieder ein und verschließen Sie die Filterabdeckung wieder korrekt.

TECHNISCHE DATEN

Modell	XJ-6K111
Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	2000 Watt
Schutzklasse	I

ENTSORGUNGSHINWEISE



- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Altgeräte bei den öffentlichen Sammelstellen der Gemeinden oder über die Sperrmüllsammelung entsorgt werden müssen.
- Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Die Garantie gilt für Geräte, die innerhalb Deutschlands gekauft wurden. Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten und auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- Bei Schäden, die auf Stöße, Stürze oder äußere Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz, jeweils gemäß § 437 BGB) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evtl. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14€/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

Wichtiger Hinweis:

Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für eine unaufgeforderte Zusendung gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei zurückzusenden.

Konformitätserklärung

Der Artikel entspricht den Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung 1935/2004/eg.

Produktbezeichnung: Edelstahlfräuse

Modell Nr.: XJ-6K111

Artikel Nr.: 10000336

Order Nr.: 3006113,15

Aera Rundfunk und Fernseh GmbH

Hanns-Martin-Schleyer Straße 2

D-77656 Offenburg

Datum: 23. 07. 2007



i. V. Ralf Trampe



i. V. Oliver Koopmann

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	10
DEVICE OVERVIEW	11
BEFORE USING FOR FIRST TIME	11
PREPARATORY INSTRUCTIONS	11
OPERATION	12
CLEANING AND MAINTENANCE	14
DISPOSAL INSTRUCTIONS	15
SERVICE / GUARANTEE	15

When using electrical appliances, it is important to respect the basic safety instructions. To avoid any risk of burns, electric shocks, fires and/or personal injury, please carefully read this instruction manual through before using the device for the first time and ensure you obey all the instructions during its use. Keep this instruction manual in a safe place for future reference. If this device is passed on to a third party, please also ensure this instruction manual is passed on with the device.

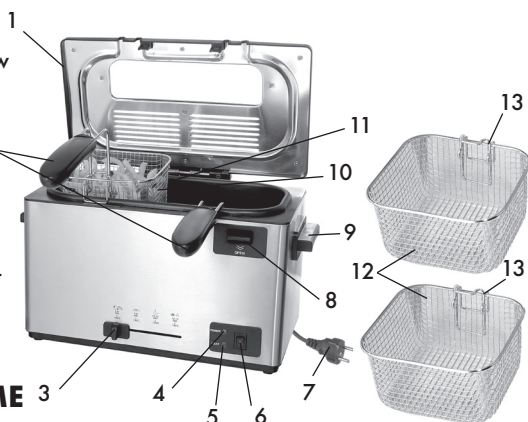
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Only plug in this device to a main socket installed in compliance with applicable regulations. Do not use any desk power strip or extension cable.
- The voltage marked on the rating plate of this device must match your mains voltage supply.
- Be careful when running the cable that there is no risk of it becoming a trip hazard while the device is in operation.
- Keep the power cord away from hot surfaces and naked flames, as well as from sharp edges.
- Never immerse the device, power cord and plug in water or other liquids. There is the risk of a fatal electric shock!
- Never touch the device, power cord and plug with moist or wet hands.
- To avoid tilting, the device must always be installed in a stable position.
- Only use this device on heat resistant surfaces. Do not place the device in the vicinity of heat sources or naked flames.
- Be careful during operation to ensure sufficient distance is allowed for ventilation and safety purposes. Do not use the device in the vicinity of inflammable materials, e.g. curtains, carpets, items of clothing and tablecloths.
- The device must not be heated up or operated when empty. Be careful to ensure that the device does not become overheated.
- Since the external surfaces of the device also get very hot during operation, only touch the device using the handle. Where necessary, use protective gloves or oven gloves.
Caution! Risk of burns!
- To avoid potential burns from escaping steam or splashing oil, always open the lid in a direction away from the face and hands and keep your distance from the device!
- Never leave the device unsupervised during operation.
- Caution! Never extinguish burning oil using water! Unplug the device, close the lid, cover the ventilation openings with a damp cloth, in order to put out the flames.
- Always unplug the device from the mains before cleaning and ensure the device is allowed to thoroughly cool.

- Unplug the device from the mains when not in use.
- When you pull out the plug, always pull gripping the plug and not the power cord.
- Always ensure the device is only used with the originally supplied accessories.
- Do not use the device, when there is evidence of damage, if it has fallen down or is otherwise not in perfect working order. If the power cord or plug are damaged, these must be replaced by the manufacturer, a customer service representative or a suitable technician.
- Never attempt to repair the device yourself or to open up the housing.
Risk of electric shock!
- Children are unaware of the dangers, which can arise when electrical appliances are used. Keep children away from the device. When operating the device, please be especially careful when children are in the vicinity!
- Do not use the device outdoors.
- Only use this device in the manner described in the current instruction manual. Do not use the device to heat up water, soup or other such foodstuffs.
- Never attempt to transport the device before it has fully cooled down!
- The device is only intended for use in private households and is not designed for commercial use.

DEVICE OVERVIEW

1. Removable lid with filter and safety window
2. Removable fry basket handle
3. Temperature adjuster
4. POWER operation lamp
5. HEAT control indicator for temperature
6. On / off switch
7. Plug with power cord
8. OPEN button to open the lid
9. Plastic handle
10. Large fry basket with non-drip attachment
11. Fry container
12. Small fry basket
13. Non-drip attachment



BEFORE USING FOR FIRST TIME

- Remove the various protective and packaging materials and the accessories from inside the device.
- Check the device and accessories for any potential damage. Do not use the device, if it shows any signs of damage.
- Always only place the device on an even, stable and heat-resistant surface.
- The plug must be easily accessible, so that the device can be unplugged from the mains promptly in the event of any emergency.
- Be careful when running the power cord, to ensure that it will not create a trip hazard while the device is in operation..

PREPARATORY INSTRUCTIONS

Oils and fats

- Only use oils and fats, which are designed for use at high temperatures and in deep-frying appliances.
- Never mix together different types of oil or fat.
- Replace the oils and fats after frying, as soon as they start to become brown in colour.

Preparing the food to be fried

- To avoid any risk of oils or fats splashing, please always use only dry food to be fried.
- Frozen food can be deep-fried in the basket without requiring defrosting beforehand. However, the amount of frozen food deposited should be limited, in order to avoid the risk of the oil/fat overflowing.

- When preparing deep-fried food containing potato (french fries, potato chips, etc.), these should be cut up beforehand and rinsed with cold water, to get rid of excess potato starch. After, carefully dry. This will help prevent the pieces of potato from sticking together when fried.

Deep-frying

- Never over-fill the fry basket. This will reduce the oil temperature in the device and the fry basket will become fatty.
- Do not use the oil at overly high temperatures, or for overly extended periods, otherwise it will lose its potency.
- During the interim period, when frying two different types of food right after each other, e.g. when preparing future ingredients, reset the temperature to the lowest value. When the device is unused for an extended period, please switch off and unplug from the mains!

OPERATION

Caution!

Always ensure before every use, that the device has previously been switched off.

Filling with oil or fat

- Open the device lid by pushing down the OPEN button. The lid clicks and opens upwards.
- Before filling and heating up the oil/fat, remove the fry basket. Never allow the oil/fat to melt in the fry basket.
- Fill the fry container with approx. 3 litres of oil or 1000 g of hard fat. Please respect the fill markings indicated on the inner device wall.
- When using blocks of fat, cut these into pieces before use. Set the temperature adjuster to 130°C. The fat should melt in approx. 10 minutes.

Basic information

- The deep-fryer may be used with the lid on or off. In both bases, be careful to ensure that you remain at a sufficient distance from the device to avoid any risk of injuries / burns from hot fat splashing out.
- When the lid is in an upright position, it can be easily removed by simply pulling upwards. To replace it back in position, place the metal bracket on the lid centrally on the device und push the lid with gentle force downwards onto the device. The clamps on the side of the lid click into those on the device and the lid can now be moved up or down.
- When using the deep-fryer with a lid, be careful when shutting the lid to ensure that the gap provided on the lid for fixing the fry basket is situated directly over the metal clamp of the basket handle and that the lid is fully closed.

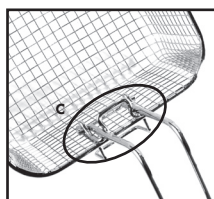
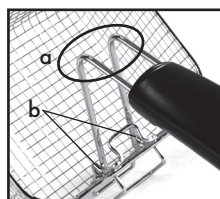


- Only plug in this device to a main socket installed in compliance with applicable regulations.
- Switch the device on using the On / off switch. The POWER operation lamp will light up.

- Use the temperature adjuster to set a suitable temperature for the food being fried. The HEAT temperature control lamp will then go on.

			
4-6 min	5-6 min	12-15 min	12-15 min
130°C	150°C	170°C	190°C

- As soon as the device has reached the desired temperature, the temperature control lamp will go out.
- Choose one of the fry baskets and place the handle into the fry basket clamp. To do so, push both metal clamps of the handle (a) together, guide the handle forward in a sloping direction into the fry basket and then install the clamps attached together in the holes provided on the inside of the fry basket (b). Now release the metal clamps. Now fold the handle in the direction of the clamps, so that the metal bar of the basket reaches between the clamps of the handle (c)!



- Place the food to be fried into the fry basket.
- Open the device lid by pressing the OPEN button and slowly and carefully lower the fry basket into the hot oil/fat. Under no circumstances should you press the handles together when inserting the fry basket (risk of inadvertently detaching the fry basket!). Be careful due to the potential risk of fat splashing to keep an appropriate distance from the fry basket when holding it or using oven gloves.
- Be careful when inserting the fry basket to ensure the oil/fat level remains within the fill markings and does not spill over the edges.
- Lower the fry basket into the hot oil/fat.
- While the fry process reaches the required temperature, the temperature that has been set is automatically controlled by the device. During heating up or reheating, the HEAT temperature control lamp will light up.
- Please always remember that the device and the oil/fat contained inside it, even when the HEAT temperature control lamp goes out, remain very hot during and at the end of the frying process.
- When you wish to finish frying, set the temperature adjuster to the lowest temperature setting and then switch the device off using the On / off switch. The operation lamp then goes out.
- Unplug the device from the mains.
- Using the handle, lift the fry basket out of the hot oil/fat.
- Allow the oil/fat to drip off the food being fried. To do so, set up the fry basket with the non-drip attachment on the edge of the device, so that the oil/fat can drip back down into the fry container.
- Once the oil/fat has been allowed to drip off, lift the fry basket off the edge of the device and transfer the fried food to a heat-resistant container.
- Always allow the device and the hot oil/fat contained inside to thoroughly cool down before further operation (e.g. moving, lifting, replacing oil/fat or cleaning).

After frying

- Once the device has cooled down, the oil/fat may be left inside the fry container ready to be used for the next occasion. For this purpose, the oil/fat should be stored in a cool, dry location. To

- ensure the oil/fat is covered, please always shut the device lid.
- The oil/fat should be regularly replaced, after approx. 20 frying cycles or when it turns brown in colour.
- Always remove residues of the fried food from the oil/fat.

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution!

Always first switch off and unplug the device from the mains when cleaning, and ensure it is allowed to thoroughly cool down.

- Do not allow any dirt or stains to become dried in. Always clean the device and accessories as soon as possible after use.
- The accessories can be washed up as normal. When doing so, ensure they are thoroughly dried before being replaced back in the device. Take off the fry basket handle when cleaning.
- The external surfaces of the device can be cleaned using a damp cloth and a mild detergent. When doing so, be careful to ensure that no moisture is allowed to infiltrate inside the device during this process (e.g. at the temperature adjuster). Subsequently, use a soft cloth to wipe the surfaces dry.
- When cleaning the device, do not use any harsh cleaning materials, alcohol, sandpaper, scouring pad, wire brush or similar hard objects, which could damage the outer surfaces.
- When emptying the fry container, remove the lid from the device by simply pulling it upwards. If the fat has hardened, remove it from the fry container using a plastic spoon. If the fat is viscous or you have used oil to fry, the fat / oil contained in the fry container can be emptied out via the left rear corner of the device. For this purpose, a drain channel is included in the plastic. Carefully tilt the whole device in the direction of the left rear corner to direct the contents into a suitable container or a plastic bag. The viscous fat / oil will now run out of the fry container and can thus be removed.
- Do not use any pointed or sharp-edged objects in the fry container, since these may damage the outer surfaces.
- Subsequently, wipe out the fry container to ensure that the last remaining traces of fat / oil have been removed from the device.
- Never immerse the device in water or wash directly with water.
- The power cord and plug should always only be dusted off with a dry cloth.

Cleaning the filter:

- Open the filter cover on the inner side of the lid using a suitable recessed head screwdriver and remove the used filter attachment.
- Wipe the lid and the interior area using a damp cloth and a mild detergent. Subsequently, wipe the surfaces dry using a soft cloth.
- Rinse out the filter, using both water and a cleaning agent. Subsequently, ensure the filter is thoroughly dried.
- Replace the filter attachment and ensure the filter lid is shut correctly once again.

TECHNICAL DATA

Model	XJ-6K111
Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz
Output	2000 Watt
Protective classification	I

DISPOSAL INSTRUCTIONS



- Electrical appliances should not be placed with household trash. It has been specified by law that old appliances must be disposed of via public community collection centres or bulky waste collection.
- This is the only way to ensure that old appliances are disposed of professionally and utilized.

SERVICE / GUARANTEE

The duration of the guarantee lasts 3 years, with effect from the date of purchase. To prove the date of purchase, please always retain proof of purchase.

The guarantee applies for units that have been purchased in Germany. It covers defects and malfunctions, which occur under normal use within the duration of the guarantee and which are attributable to material or processing errors.

If covered under guarantee, repairs will be carried out free of charge.

The guarantee is void in the case of damage, modifications or use of the device other than as intended, since these come outside the area of responsibility of the guarantor. This applies especially in the following cases:

- Intervention in the device by unauthorized persons.
- Modifications to or within the device, removing the serial number or making it indecipherable, removing or modifying the security seal.
- Damage, which is attributable to impacts, drops or external actions.
- Damage, which is attributable to improper handling or misuse.
- Damage due to external causes, including e.g. over voltage, lightning.
- Commercial use of the device.

Your statutory rights in the case of any deficiency in the device (subsequent delivery, cancellation, deterioration, compensation, and so on in accordance with § 437 BGB) will remain unaffected by this guarantee.

Please retain the original packaging in case the product needs to be returned for repair. Repaired or exchanged components are generally covered for the remaining period of the guarantee.

Should you have further questions on the product or concerning this instruction manual, or discover any deficiencies in the product, please contact our service hotline directly to discuss further steps.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(* 0.14€/minute within the Deutsche Telekom network)

Important note:

Please do not send your unit to our address unless requested. Always contact our service hotline beforehand. The costs and risk of loss when sending unrequested articles are the responsibility of the sender. We reserve the right to refuse to accept unrequested deliveries or to return relevant items back to the sender at charge.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66 *
(*0,14 €/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

Artikel-Nr.: 10000336

Hergestellt von:
X.J. Group Ltd.
für: AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

Modell: XJ-6K111

